PRIME RIB - ROÅ TÄšNÃ• PEÄŒENÄš

PondÄ›lÃ, 01 Ãºnor 2010

Prime rib je peÄ•enÄ› z vysokého roštÄ›nce a má svÅ¯j pÅ¯vod v Anglii, kde je podávána s Yorkshire pudinkem, coÅ¾ není pudink jak ho známe, ale vlastnÄ› nÄ›co jako peÄ•ené knedlíky, to vše zalité zahuštÄ›nou vypeÄ•enou šÅ¥ávou, gravy. V Americe se podává s peÄ•enou bramborou, na talíÅ™i je ještÄ› v kelímku silný bujon, a kelímek s kÅ™enem rozmíchaným s zakysanou smetanou.

Prime rib je peÄ•enÄ›, pÅ™ipravená trošku jinak neÅ¾ je doma obvyklé. Vysoký roštÄ›nec je Å™ez z hovÄ› ze sekce Å¾ebra, i s kostmi. NejÄ•astÄ›ji peÄ•ené ve stoje, to je páteÅ™í dole. Pokud odstraníte kosti za syrova, dostanete rib eye steaky, pÅ™ipravované prostÄ› jako steak. Jak jsem se dozvÄ›dÄ›l, podle Evropské Unie se teÄ• nesmí prodávat maso s kostmi. No nic si z toho nedÄ›lejte, stejnÄ› byste ty kosti nejedli. ProstÄ› to bude upeÄ•ené bez nich. Já to dÄ›lám taky tak, proÄ• máme platit za nÄ›co co stejnÄ› vyhodíme. Nakonec, po upeÄ•ení se kost stejnÄ› odÅ™ízne, tak co.   MÄ›li byste necha dozrát nÄ›kolik dní v ledniÄ•ce (aÅ¾ 7 dní), enzymy v mase uvolní a chemicky rozdÄ›lí bílkoviny masa a to se stane mÄ›kÄ•í. ho vyndejte z lednice a nechte ho nÄ›kolik hodin v pokojové teplotÄ›. KuchyÅˆským provázkem peÄ•eni svaÅ¾te na nÄ›kolika místech podélnÄ› s Å¾ebry, jako minimum aspoÅˆ na koncích. Maso promasírujte solí a pepÅ™em. Rozpalte pánev s trochou oleje a na nÄ›m nechte peÄ•eni zahnÄ›dnout ze všech stran.   Další nezbytnost je teplomÄ›r s bodcem, kterým mÅ¯Å¾ete zmÄ›Å™it teplotu uvnitÅ™ masa. ZapíchnÄ›te teplomÄ›r do peÄ•enÄ› tak, aby byl pÅ™ibliÅ¾nÄ› uprostÅ™ed a nec PeÄ•eni dejte na pekáÄ•, pokud máte tak na drátÄ›nou podloÅ¾ku, aby maso neleÅ¾elo ve šÅ¥ávÄ› a tuku, co z nÄ›j kape. PekáÄ• dejte do trouby 90°C (200°F). Vyšší teplota by zpÅ¯sobila, Å¾e maso by bylo zvenÄ•í dobÅ™e - a do tvrda - upeÄ•ené a uvnitÅ™ napÅ¯l syrové. PÅ™i této nízké teplotÄ› bude skoro všechno maso stÅ™ednÄ› syrové, s rÅ¯Å¾ové vevnitÅ™, šÅ¥áva je rÅ¯Å¾ová, ne však krvavá, to je málo upeÄ•ené.   PeÄ•e se asi 100 minut na kilogram váhy, pokud je to víc neÅ¾ 2,5 kg, poÄ•ítejte nejménÄ› s 4 - 5 hodinami. DÅ¯leÅ¾ité pro poznání, kdy je to hotovo, je vnitÅ™ní teplota peÄ•enÄ›, proto ten teplomÄ›r, co se bez nÄ›j ani mistÅ™i neobejdou. Pro stÅ™ednÄ› syrové je to 55°C (130°I vyndejte peÄ•eni z trouby a nechte na prkénku dvacet minut odpoÄ•inout, teplota pÅ™itom stoupne na asi 62°C (145°F). Vyšší teplota znamená, Å¾e maso bude tvrdé a budete servírovat nÄ›jaké levné hovÄ›zí, místo pravé Prime rib jako je na obrázku...

Mezitím co bude maso odpoÄ•ívat, pÅ™ipravte si šÅ¥ávu k namáÄ•ení nebo omáÄ•ku na Yorkshire pudding: ŠÅ¥áva nebo vývar, jak chcete, k namáÄ•ení masa: Slijte vše z pánve, pokud budete péci pudding potÅ™ebujete tuk z peÄ•enÄ› na vymaštÄ›ní formiÄ•ek. Do pekáÄ•e nalijte ½ litru hovÄ›zího vývaru a rozpusÅ¥ všechnu tu dobrotu pÅ™ipeÄ•enou v pekáÄ•i. Nechte pÅ™ejít varem, osolte a opepÅ™ete. To je vaše šÅ¥áva k namáÄ•ení masa. OmáÄ•ka k yorkshirkému puddingu: S povrchu vypeÄ•ené šÅ¥ávy z peÄ•enÄ› slijte tuk a z nÄ›j udÄ›lejte tmavou jíšku, tu rozÅ™eÄ•te šÅ¥ávou z peÄ•enÄ›, a nechte pÅ™ejít varem. Pokud ne omáÄ•ky dost, pÅ™idejte vývar, ale i mléko Ä•i smetanu, je to vlastnÄ› základní hnÄ›dá omáÄ•ka.   A pro zajímavost, v americ restauracích se tahle všechna dobrota z peÄ•ení normálnÄ› vylévá, a na jediné dvÄ› omáÄ•ky, které znají, hnÄ›dou a svÄ›tlou (country), pouÅ¾ívají prášek z pytlíku a horkou vodu. DÄ›s, co? A jako vÅ¾dycky vám pÅ™eju dobrou chuÅ¥,Michal. Další spousty receptÅ¯ najdete v mé Grilovací kuchaÅ™ce.

PÅ™ípadné dotazy a nadávky adresujte pÅ™ímo mnÄ›, drobek zavináÄ• eml.cc